

# **Regolamento Operativo e Codice Deontologico del Gruppo Servizi Regione Molise.**

## **AIS Sezione Molise e Delegazioni**

**Campobasso, Settembre 2009**

### **Art. 1 – Finalità e obiettivi**

Fatto salvo quanto previsto dallo Statuto Sociale A.I.S. e dal relativo Regolamento di applicazione, il presente Regolamento è voluto dal Consiglio Regionale A.I.S. della sezione Molise per regolamentare le attività dei sommelier che svolgono i servizi previsti dalla professione.

Si sottolinea che i servizi devono essere sempre svolti nell'ottica di una valorizzazione della figura professionale del sommelier, non in contrasto con lo spirito associativo al quale si deve attenere ogni iscritto all'A.I.S. e nel rispetto anche del successivo Codice deontologico di comportamento cui deve attenersi ogni sommelier in servizio.

### **Art. 2 – Struttura del Gruppo Servizi**

Il Gruppo Servizi della sezione Molise è coordinato da un Referente regionale responsabile, nominato dal Presidente A.I.S. della sezione Molise, che si avvale della collaborazione dei Responsabili dei servizi di Delegazione quando indicati dai rispettivi Delegati provinciali.

Fanno parte del Gruppo Servizi, della Regione e/o delle Delegazioni, i sommelier e gli aspiranti sommelier della sezione Molise regolarmente iscritti all'A.I.S. ed all'A.I.S. della sezione Molise, che, nell'ambito della Regione o della propria Delegazione, fanno domanda di adesione al Gruppo Servizi e che hanno ricevuto una comunicazione formale di accettazione dal Referente regionale o dal Responsabile di Delegazione o da parte del Delegato A.I.S. provinciale, a seconda dei casi.

Per far parte del Gruppo Servizi, oltre a produrre completa e regolare domanda, occorre dichiarare nella stessa di aver letto e di accettare esplicitamente lo Statuto sociale dell'A.I.S., il Regolamento di applicazione dello Statuto, il presente Regolamento e il Codice deontologico di comportamento della sezione Molise. Occorre inoltre essere in possesso della necessaria idoneità sanitaria e di quanto previsto dalle normative vigenti.

### **Art. 3 – Ruolo del Referente regionale**

- a) Il Referente regionale dovrà tenere i contatti con la segreteria dell'A.I.S. della sezione Molise e, per quanto di competenza, con i diversi Responsabili di Delegazione per garantire il regolare assolvimento degli adempimenti amministrativi, fiscali ed assicurativi determinati dallo svolgimento dei servizi.
- b) Dovrà attivarsi per realizzare almeno un incontro di aggiornamento all'anno con i diversi Responsabili di Delegazione e favorire un aggiornamento continuo anche dei diversi sommelier impiegati nei servizi.
- c) Potrà organizzare su base regionale e provinciale i diversi servizi richiesti.

- d) In collaborazione con la segreteria dell'A.I.S. della sezione Molise e con l'Ufficio Stampa e Pubbliche Relazioni, favorirà una campagna di informazione sulle caratteristiche dei servizi offerti dall'A.I.S. della sezione Molise e sulle capacità professionali dei sommelier impiegati.
- e) Fornirà le direttive generali circa i rapporti da tenere con i committenti, le modalità di servizio, i compensi previsti e le modalità di pagamento.
- f) In collaborazione con i diversi Responsabili di Delegazione, terrà un elenco aggiornato sulle attività svolte e, ogni trimestre, relazionerà al Presidente dell'A.I.S. della sezione Molise circa le stesse e/o le eventuali difficoltà incontrate nel loro svolgimento. Relazionerà anche sulle altre sue funzioni operative analoghe a quelle indicate nei successivi punti a, b, c, d, e, f, g del successivo art. 4.

#### **Art. 4 – Ruolo del Responsabile dei Servizi di Delegazione**

Il Responsabile dei Servizi, nello svolgimento delle proprie funzioni, potrà avvalersi di un collaboratore vicario individuato di comune accordo con il Delegato provinciale di riferimento e dovrà:

- a) Prendere accordi con i committenti circa le modalità di svolgimento del servizio e sui relativi compensi considerando le direttive regionali, quelle espresse dal Delegato provinciale, ma anche le esigenze più direttamente connesse con il territorio e con la tipologia del servizio.
- b) Informare con tempestività i sommelier circa i servizi da effettuare e gli accordi presi.
- c) Utilizzare a turno e nel limite del possibile tutti i sommelier facenti parte del Gruppo Servizi premiando, quando possibile, i sommelier che sono professionalmente più competenti e più disponibili.
- d) Controllare la regolarità del servizio effettuato e valutare il gradimento del committente.
- e) Tenere i rapporti con il referente regionale, controllare la idoneità sanitaria e la regolarità della documentazione presentata da ogni componente il Gruppo Servizi.
- f) Nell'organizzare il servizio tenere in considerazione gli orientamenti espressi dal Delegato provinciale ed informarlo tempestivamente circa eventuali inadempienze o irregolarità.
- g) Essere in grado di adottare tutti gli accorgimenti necessari per fare in modo che il gruppo funzioni in modo soddisfacente per i singoli componenti ma anche trasmettendo all'esterno del gruppo una immagine sempre positiva della capacità operativa dei sommelier dell'A.I.S.
- h) Organizzare almeno un incontro all'anno con i componenti del Gruppo Servizi per uno scambio di vedute e di esperienze oltre che per specifiche ragioni di aggiornamento professionale.
- i) Ogni tre mesi trasmettere al Delegato provinciale un rendiconto scritto circa lo stato del servizio, i diversi servizi effettuati ed i diversi sommelier utilizzati con

indicazione dei relativi compensi. Vanno indicate anche le eventuali prestazioni gratuite o semi-gratuite effettuate per la Delegazione di appartenenza o per altri motivi.

#### **Art. 5 – Regole di comportamento dei componenti il Gruppo Servizi**

- a) Tutti i componenti il Gruppo Servizi, ogni anno, dovranno seguire almeno un seminario di aggiornamento organizzato direttamente e/o con la supervisione del Referente regionale nell'ambito del territorio provinciale e/o regionale.
- b) Per garantire uniformità e qualità operative aggiornate e accertate, tutti i servizi ufficiali potranno essere svolti unicamente all'interno dell'attività del Gruppo Servizi. Un sommelier associato A.I.S., appartenente al Gruppo Servizi, non potrà svolgere alcuna attività privata di servizio senza specifica autorizzazione scritta da parte del Delegato provinciale o del Responsabile dei servizi competente per territorio.
- c) Ogni componente il Gruppo Servizi dovrà astenersi da qualsiasi prestazione d'opera non inerente alle competenze della figura professionale del sommelier e non potrà prestare opera autonomamente in funzione di accordi presi a titolo personale.
- d) Il sommelier che durante il servizio o in altra occasione provoca un danno di immagine all'A.I.S. sarà passibile di sanzioni più o meno pesanti in relazione all'evento causato con il proprio comportamento.
- e) Per un miglior coordinamento operativo, per ogni servizio, potrà essere indicato dal Responsabile dei servizi un capo servizio al quale dovranno fare riferimento gli altri sommelier di brigata.
- f) Durante i servizi la divisa deve essere in ordine e senza simboli aggiuntivi di altre associazioni.
- g) Nessun sommelier può sostituirsi al Responsabile dei servizi nelle decisioni e nella organizzazione dei servizi e tutti i sommelier hanno l'obbligo di girare al proprio Responsabile tutte le richieste di servizio che per qualsiasi ragione possano ricevere. E' fatto cioè specifico divieto di gestire in proprio servizi ufficiali o privati chiamando in modo autonomo i sommelier amici.
- h) Non è possibile svolgere servizi al di fuori della propria Delegazione senza aver ottenuto la preventiva autorizzazione da parte del proprio Delegato e del Delegato della zona nella quale viene svolto il servizio.
- i) La disponibilità ad essere impiegati per un servizio deve essere reale e non solo quando fa comodo. In particolare, una volta preso un impegno va sempre rispettato senza disdire all'ultimo momento se non per una giusta causa.
- j) E' necessaria una efficace collaborazione con il Responsabile dei servizi fornendo risposte immediate, chiare e motivate alle richieste che possono essere fatte circa i servizi da effettuare.
- k) I componenti il Gruppo Servizi devono dare la propria disponibilità a svolgere servizi gratuiti o con semplice rimborso spese per le necessità della propria Delegazione o della propria Regione.

## **Art. 6 – Mansioni dei Sommelier**

I sommelier che compongono il Gruppo di Servizio devono:

- a) Presentarsi sul posto indicato all'orario stabilito e mettersi a disposizione del capo servizio ove nominato o del committente per ricevere le istruzioni operative del caso.
- b) Prendere visione delle caratteristiche del servizio da effettuare e provvedere a prepararlo adeguatamente risolvendo per tempo tutti i problemi che possono presentarsi.
- c) Mescere i vini e le altre bevande secondo le modalità professionali apprese e considerando le richieste specifiche del committente il servizio.
- d) Avere una conoscenza corretta dei vini ed eventualmente dei piatti che verranno serviti per essere in grado di fornire informazioni adeguate in particolare sui vini e sull'eventuale abbinamento.
- e) Provvedere allo sbarazzo ed al rimpiazzo dei bicchieri, delle bottiglie e di eventuali posacenere durante il servizio.
- f) Sbarazzare e riordinare a fine servizio e per tutto quanto di competenza.
- g) Essere gentile, educato e disponibile però esclusivamente in un'ottica di correttezza professionale evitando atteggiamenti confidenziali sempre inopportuni.
- h) Salvo specifica deroga formale da parte del Responsabile dei servizi, è vietato percepire direttamente somme o rimborsi di qualsivoglia natura dal Committente i servizi. E' pure assolutamente vietato percepire somme o rimborsi di qualsivoglia natura all'insaputa del Responsabile dei servizi.

## **Art. 7 – Provvedimenti disciplinari**

L'aspirante sommelier, il sommelier A.I.S. ed in particolare il sommelier A.I.S. componente del Gruppo Servizi che commetterà infrazione al presente Regolamento, al Codice deontologico oppure svolgerà attività in contrasto concorrenziale o lesiva dell'immagine dell'A.I.S., verrà segnalato al Presidente Regionale A.I.S. per quanto di competenza e/o verrà sottoposto a provvedimento disciplinare sulla base di quanto previsto dallo Statuto sociale A.I.S. e dal Regolamento di applicazione dello Statuto. Si precisa che si intendono come attività lesive dell'immagine A.I.S. anche le infrazioni nei confronti dei Committenti i servizi ed in generale le denigrazioni nei confronti dei colleghi, dei responsabili operativi, degli organi associativi, della Delegazione e della Sezione di appartenenza e infine della stessa Associazione Italiana Sommeliers.

# Codice Deontologico del Sommelier in servizio

Durante il servizio il sommelier

## **NON DEVE**

- a) Assentarsi senza il permesso del Capo servizio o del Committente.
- b) Intrattenersi con i clienti per ragioni estranee al servizio.
- c) Usare profumi o dopobarba profumati ed indossare orologi e monili appariscenti e in generale non rispettare le norme H.A.C.C.P.
- d) Fumare, mangiare e bere durante il servizio.
- e) Utilizzare il cellulare in sala.
- f) A fine servizio, chiedere o asportare prodotti, bevande o attrezzature in quanto è categoricamente proibito.

Durante il servizio il sommelier, invece,

## **DEVE**

- a) Indossare la divisa richiesta dallo specifico servizio perfettamente in ordine ed avere una camicia di ricambio.
- b) Presentarsi pulito ed ordinato con le mani e le unghie curate ed i capelli raccolti sulla nuca se lunghi.
- c) Portare gli strumenti e gli attrezzi necessari allo svolgimento del servizio.
- d) Essere in regola con quanto previsto dalle norme igienico sanitarie ivi compreso il rinnovo dell'Attestato di Formazione e, più in generale, essere in regola con la normativa vigente.
- e) Avere sempre presente che durante il servizio si rappresenta ufficialmente l'A.I.S. e che pertanto è assolutamente obbligatorio mettere in atto tutte le attenzioni e tutti gli accorgimenti possibili per trasmettere una immagine dell'A.I.S. sempre molto positiva al Committente ed a tutti i fruitori del servizio.